

Grčki gulaš sa paradajzom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junetine
- **500 g**paradajza
- **250 g**crnog luka
- **100 ml**maslinovog ulja

I još:

- **1 kašika**origane
- **1 kašicu**cacimeta
- **1**loberlov list
- **po želji**bibera
- **po želji**soli

Priprema

Meso isecite na krupnije komade i ispržite na maslinovom ulju na srednjoj vatri. Izvadite meso i na istoj masnoci izdinstajte sitno iseckan crni luk, dodajte oljušten i sitno iseckan paradajz i vratite meso. Zacinite origanom, cimetom, biberom, posolite i kuvajte dok se sos ne zgusne. Po želji služite sa testeninom ili krompirom.

Savet